

# LES ENTRÉES

|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>Le foie gras de canard cuit au naturel, fine gelée au kir.....</b>                  | <b>18€</b>                |
| <b>Le risotto «Carnaroli» à la truffe noire.....</b>                                   | <b>19€</b>                |
| <b>Les œufs fermiers cuits à 62° en meurette.....</b>                                  | <b>10€</b>                |
| <b>Notre jambon persillé, crème fouettée à la moutarde à l'ancienne Fallot.....</b>    | <b>10€</b>                |
| <b>La douzaine d'escargots de Bourgogne en persillade.....</b>                         | <b>12€</b>                |
| <b>Les oeufs parfaits et mariage de mini-légumes.....</b>                              | <b>S: 10€.....XL: 14€</b> |
| <b>Salade César au poulet fermier.....</b>   | <b>S: 10€.....XL: 14€</b> |
| <b>Velouté de chou-fleur, coques et palourdes aux aromates.....</b>                    | <b>12€</b>                |
| <b>Tarte fine au Parmigiano Reggiano,<br/>crémeux chèvre et légumes croquants.....</b> | <b>12€</b>                |

# NOS VIANDES

Toutes nos viandes rouges sont servies avec l'accompagnement et la sauce de votre choix :  
pommes de terre rattes ou champignons ou frites  
vin rouge, jus corsé ou moutarde à l'ancienne Fallot

|  |            |
|--|------------|
| <b>La noix d'entrecôte «Black Angus» 300g.....</b>   | <b>28€</b> |
| <b>Le filet de boeuf 250g.....</b>   | <b>32€</b> |
| <b>Le tartare de cœur de rumsteck charolais 180g<br/>préparé à votre table, servi avec salade verte et frites.....</b>         | <b>18€</b> |
| <b>Joue de boeuf mijotée au vin rouge, petits oignons et lardons<br/>onctueuse purée de pommes de terre au mascarpone.....</b> | <b>18€</b> |
| <b>La volaille fermière «Label Rouge» façon Gaston Gérard<br/>fricassée de pommes de terre rattes et champignons.....</b>      | <b>19€</b> |
| <b>Ris de veau doré au sautoir, poêlée de champignons,<br/>onctueuse purée de pommes de terre au mascarpone.....</b>           | <b>34€</b> |
| <b>Le burger de La Closerie.....</b>   | <b>17€</b> |
| Pain maison aux graines de sésame, emmental, lard grillé, steak haché pur boeuf charolais et frites                            |            |
| <b>Noisettes de veau confites au miel,<br/>fondue d'échalotes et mini-légumes.....</b>   | <b>24€</b> |

# LES POISSONS

**Filet de bar grillé, cannelloni de volaille au chorizo  
champignons et jus corsé.....26€**

**Dos de cabillaud cuit à basse température, risotto crémeux.....20€**

**Filets de rouget rôtis au four,  
mini-légumes de saison et huile de tapenade.....22€**

# LES FROMAGES

**Le plateau de fromages affinés de notre maître fromager Meilleur Ouvrier de France  
Marie Quatrehomme.....12€**

# LES DESSERTS

(à commander en début de repas)

**La religieuse de « La Closerie » au caramel beurre salé.....10€**

**Café gourmand.....10€**

**La salade de fruits frais et sorbet du moment.....8€**

**Entremets cassis noir de Bourgogne et pain d'épices Mulot & Petitjean.....8€**

**Poire pochée façon vin chaud au Bourgogne aligoté  
glace au spéculoos.....9€**

**Le Paris-Dijon.....10€**

**La Forêt Noire revisitée.....9€**

**L'éclair de «La Closerie» à la vanille  
et cœur croustillant praliné (25cm/personne).....32€ le mètre**  
25 cm : 9€ ; 50 cm : 18€ ; 75 cm : 25€



**ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS**

Affilié aux Maîtres Restaurateurs, tous nos produits sont frais, de saison et  
préparés dans nos cuisines à partir de produits bruts

L'entrecôte «Black Angus» en provenance des Etats-Unis est réputée comme étant une viande parmi les plus goûteuses et tendres.

Elle est garantie sans hormone, les autres viandes sont d'origine française et d'UE.

Notre volaille fermière est Label Rouge.

Nous tenons à la disposition de notre aimable clientèle la traçabilité de toutes nos viandes.

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015, nous tenons à vous informer de la présence éventuelle dans nos plats (dans la fabrication ou la préparation ou par contact) des allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés et produits à base de crustacés, oeufs et produits à base d'oeufs, poissons et produit à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), fruits à coque (amandes, noix...), cèleri ou produits à base de cèleri, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame et produits à base de graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusque.

N'hésitez pas à nous signaler tout régime alimentaire particulier ou toute allergie, nous apporterons toute notre attention à vous préparer les plats adaptés.

## FORMULE DÉJEUNER

SELON L'ARDOISE DU JOUR

2 PLATS 14.50€

3 PLATS 19.00€

## MIDI EXPRESS 23€

SELON L'ARDOISE DU JOUR

2 PLATS + BOISSON + CAFÉ

## MENU «INCONTOURNABLES DE LA BOURGOGNE» - 28€

Les œufs fermiers cuits à 62° en meurette

*ou*

Notre jambon persillé, crème fouettée à la moutarde à l'ancienne Fallot



La volaille fermière «Label Rouge» façon Gaston Gérard  
fricassée de pommes de terre rattes et champignons

*ou*

Parmentier de joue de boeuf mijoté au Pinot noir,  
petits oignons et lardons



Entremets cassis noir de Bourgogne et pain d'épices Mulot & Petitjean

*ou*

Poire pochée façon vin chaud au Bourgogne Aligoté  
glace au spéculoos

## MENU ENFANT (JUSQU'À 10 ANS) - 15€

Le Burger maison avec frites

*ou*

La pêche du jour



Glace deux boules

*ou*

Le dessert du jour



Boisson au choix : Coca-Cola, Orangina, limonade ou sirop à l'eau

## MENU LA CLOSERIE - 39€

**La douzaine d'escargots de Bourgogne en persillade**

*ou*

**Velouté de chou-fleur, coques et palourdes aux aromates**

*ou*

**Tarte fine au Parmigiano Reggiano,  
crèmeux chèvre et légumes croquants**



**Noisettes de veau confites au miel, fondue d'échalotes et mini-légumes**

*ou*

**Filets de rouget rôtis au four,  
mini-légumes de saison et huile de tapenade**

*ou*

**Le tartare de cœur de rumsteck charolais 180g,  
préparé à votre table, servi avec salade verte et frites**



**L'assiette de fromages offerte pour les plus gourmands**



**Dessert au choix dans la carte**

## MENU DES CLIMATS - 76€

Une sélection de 5 verres de vin (8cL) accompagne ce menu en dégustation

Ce menu peut également être servi hors boisson au tarif de 48€

**Fricassée d'escargots de Bourgogne  
en persillade, champignons et chips d'ail**



**Dos de cabillaud cuit à basse température, sauce vin rouge,  
échalotes confites et mini-légumes**



**Joue de bœuf confite,  
onctueuse purée de pommes de terre au mascarpone**



**L'assiette de fromages affinés**



**Entremets cassis noir de Bourgogne et pain d'épices Mulot & Petitjean**